

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal yang penting dari ilmu sanitasi. Banyaknya lingkungan kita yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplay makanan manusia. Hal ini disadari sejak awal sejarah kehidupan manusia dimana usaha pengawetan makanan telah dilakukan, seperti: penggaraman, pengawetan dengan penambahan gula, pengasapan dan sebagainya.⁽¹⁾

Kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada disetiap tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengelolaan makanan yang tidak baik dan bersih dapat menimbulkan gangguan kesehatan.⁽²⁾ Penerapan higiene dan sanitasi sangat berkaitan dilakukan untuk keseluruhan proses baik pada saat pemilihan bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk diantaranya penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan.⁽³⁾

Penjamah makanan adalah tenaga yang secara langsung melakukan kontak pada tahap persiapan, pengolahan, pengepakan, pengangkutan sampai penyajian makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang tidak baik.⁽⁴⁾ Faktor kebersihan penjamah makanan atau disebut juga higiene perorangan merupakan

prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan yang aman dan sehat. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih agar dapat melindungi keamanan suatu makanan.⁽⁵⁾

Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola berdasarkan kaidah-kaidah dan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi 4 faktor: faktor tempat/bangunan, peralatan, orang/penjamah makanan, dan bahan makanan. Empat aspek higiene dan sanitasi makanan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan, dan pemalsuan.⁽⁶⁾ Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Higiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Kualitas higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia.⁽²⁾

Hasil penelitian tentang sekolah sehat yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas tahun 2007 pada 640 SD di Provinsi yang diteliti, sebanyak 40% belum memiliki kantin. Sementara dari yang memiliki kantin (60%) sebanyak 84,3% kantinnya belum memenuhi syarat kesehatan. Selain itu masih banyak ditemukan jajanan anak sekolah tidak memenuhi persyaratan mutu kebersihan, kesehatan, dan keamanan, sehingga dapat menimbulkan dampak yang tidak baik bagi gizi dan kesehatan anak.⁽⁷⁾

Menurut Undang-undang RI No. 7 Tahun 1996 keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.⁽⁸⁾ *World Health Organization* (WHO) tahun 2016 menyebutkan diperkirakan 600 juta - hampir 1 dari 10 orang di dunia - jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal setiap tahun, yang mengakibatkan hilangnya 33 juta masa hidup sehat (*DALYs: Disability-Adjusted Life Year*).⁽⁹⁾

Pada tahun 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) menginformasikan telah terjadi 106 insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Berdasarkan data selama bulan Juli-September 2016 terjadi 23 insiden keracunan makanan. Sembilan insiden disebabkan oleh keracunan makanan olahan rumah tangga dengan total korban 490 orang dengan 2 orang di antaranya meninggal dunia. Delapan insiden karena olahan jasa boga dengan total korban 316 orang, 3 insiden karena makanan olahan jajanan dengan korban 29 orang, 2 insiden karena makanan olahan dalam kemasan jumlah korban 20 orang, 2 insiden karena minuman dalam kemasan dengan korban 2 orang dan 1 insiden karena keracunan campuran antara makanan dan minuman dengan korban 7 orang.⁽¹⁰⁾

Menurut Pusat Pendidikan dan Pelatihan (Pusdiklat) Jawa Tengah tahun 2011 dari beberapa kasus keracunan makanan jajanan di Indonesia, penyebab keracunan makanan jajanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E.coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.coli* dan *Staphylococcus*

aureus adalah salah satu bakteri indikator untuk menilai kualitas sanitasi makanan jajanan. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan dan manusia. Sumber *Staphylococcus aureus* berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah makanan. Masih rendahnya tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan tentang tata cara pengelolaan makanan jajanan yang sehat menyebabkan kasus keracunan masih banyak terjadi. Berdasarkan data tersebut terlihat bahwa praktik higiene sanitasi masih harus ditingkatkan.⁽¹¹⁾

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2013, penyakit menular yang ditularkan melalui makanan dan minuman (*foodborne diseases*) berdasarkan diagnosis tenaga kesehatan dan keluhan responden terdiri dari tifoid 2,2%, hepatitis 1,2% dan diare 3,5%. Kejadian ini terjadi pada anak usia sekolah (5–14 tahun), kejadian diare menempati urutan ke-5 terbanyak setelah kelompok usia, balita dan lansia yaitu sebesar 9,0%.⁽¹²⁾ Data Dinas Kesehatan Kota 2018 menyebutkan Provinsi Sumatera Barat, di Kota Padang terjadi penurunan kasus diare, dari 9.414 kasus pada tahun 2016 menjadi 7.800 kasus pada tahun 2017. Namun, penyakit diare sampai saat ini masih termasuk dalam urutan 10 penyakit terbanyak di Kota Padang. Dan Puskesmas Pauh merupakan salah satu puskesmas dengan kasus diare tertinggi ke-4 di kota Padang dan salah satu wilayah kerja Puskesmas Pauh adalah Universitas Andalas.

Penelitian di kantin kampus Institut Pertanian Bogor (IPB) tahun 2016 diperoleh data bahwa sebanyak 56,9% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik, namun masih perlu peningkatan terutama dalam hal

perilaku yang tidak boleh dilakukan saat berada di sekitar makanan. Sikap penjamah makanan mengenai keamanan pangan sebagian besar termasuk dalam kategori sedang (58,5%), begitu pun dengan praktik keamanan pangan penjamah makanan sebagian besar termasuk dalam kategori sedang (55,4%) dan penjamah makanan masih banyak yang menggunakan apron atau celemek yang tidak bersih serta tidak menggunakan tutup kepala.⁽¹³⁾ Pada penelitian yang dilakukan Yori tahun 2016 di Universitas Andalas diperoleh data mengenai perilaku penjamah makanan pada tahap pengolahan menunjukkan bahwa 39,2% penjamah makanan memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan higiene sanitasi makanan, 37,3% mempunyai pengetahuan rendah, 47,1% bersikap negatif.⁽¹⁴⁾ Notoatmodjo menyatakan bahwa terbentuknya perilaku (praktik) dimulai dari stimulus yang berupa materi sehingga dapat menambah pengetahuan baru, selanjutnya dari pengetahuan tersebut menimbulkan respon dalam bentuk sikap, dan dari pengetahuan dan sikap tersebut dapat menimbulkan respon lebih jauh berupa praktik.

Universitas Andalas merupakan salah satu universitas yang terkemuka di Sumatera Barat, terletak di kelurahan Pauh Kota Padang. Universitas Andalas terdiri dari 15 fakultas, 12 fakultas berlokasi di limau manis dan 3 fakultas berlokasi di jati. Untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa, dosen dan civitas akademika maka pihak universitas memfasilitasi tempat kantin untuk berjualan yang tersebar di lingkungan Universitas Andalas. Menurut data dari Bagian Aset Milik Negara Universitas Andalas tahun 2018, terdapat kantin yang terdata

sebanyak 37 kantin yang tersebar di seluruh wilayah kampus baik di Limau Manis maupun di Jati.

Berdasarkan wawancara awal yang dilakukan di lokasi kantin yang berbeda, diperoleh hasil bahwa 6 dari 10 orang penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang tentang keamanan pangan dan masih kurangnya penerapan keamanan pangan seperti terlihat dari tenaga penjamah memakai pakaian yang bersih saat menangani makanan sebanyak 50%, menggunakan celemek sebanyak 50%, tidak memakai tutup kepala sebanyak 90%, memakai perhiasan (cincin dan gelang) pada saat mengolah makanan sebanyak 60%, tidak menjaga kebersihan kuku sebanyak 60%, tidak memakai penutup mulut sebanyak 98%, berbiacara saat mengolah makanan sebanyak 98%, serta tidak tersedia informasi serta penyuluhan tentang sanitasi dan keamanan pangan dari Puskesmas setempat maupun dari pihak kampus. Berdasarkan pengamatan awal diperoleh gambaran bahwa perlindungan terhadap makanan tidak dilakukan dengan baik, seperti masih ditemukannya lalat yang dibiarkan berterbangan diatas rak makanan meskipun etalase sudah diberikan kain penutup, bahan makanan tidak ditempatkan terpisah dengan makanan jadi dan tidak mencuci tangan saat akan menangani makanan.

Untuk itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Sarana Prasarana Penjamah Makanan Dengan Penerapan Keamanan Pangan Di Kantin Universitas Andalas Tahun 2018”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu apakah terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap, dan sarana prasarana penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas tahun 2018?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, dan sarana prasarana penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas tahun 2018.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui distribusi frekuensi penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas
2. Mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan di kantin Universitas Andalas.
3. Mengetahui distribusi frekuensi sikap penjamah makanan di kantin Universitas Andalas.
4. Mengetahui distribusi frekuensi sarana dan prasarana penjamah makanan di kantin Universitas Andalas.
5. Menganalisis hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di Universitas Andalas.

6. Menganalisis hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di Universitas Andalas.
7. Menganalisis hubungan antara sarana dan prasarana penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di Universitas Andalas.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pemahaman terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan tentang penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas tahun 2018

2. Bagi Pedagang Kantin

Dapat dijadikan sebagai masukan yang positif bagi penjamah makanan dalam menerapkan keamanan pangan sehingga makanan yang dijual aman untuk diperjualbelikan.

3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat UNAND.

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk penelitian tinjauan perilaku penjamah makanan tentang penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas tahun 2018 selanjutnya.

4. Bagi Universitas Andalas

Sebagai bahan masukan kepada Universitas Andalas agar lebih meningkatkan penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap dan sarana prasarana penjamah makanan dengan penerapan keamanan pangan di kantin Universitas Andalas tahun 2018. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2017 - September 2018 di kantin Universitas Andalas. Dalam penelitian ini menggunakan variabel independen yaitu pengetahuan, sikap dan sarana prasarana penjamah makanan sedangkan variabel dependen yaitu penerapan keamanan pangan oleh penjamah makanan di kantin Universitas Andalas. Jenis kantin Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional study*.

